新作 数量限定

キャラメルナッツ
Caramel et Noix

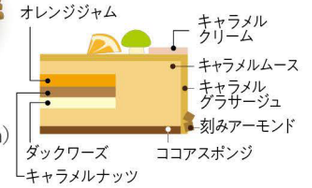
ココアスポンジ、キャラメルムース、ダックワーズ生地、キャラメルナッツ、オレンジジャムを重ね、キャラメルのグラサージュとクリームでなめらかに仕上げた、風味豊かでコクのあるケーキです。

⑫ 5,000円 [税抜4,630円]



洋酒使用

4号（12.0cm）





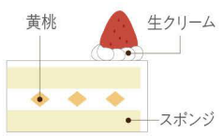
※写真のケーキは4号(12.0cm)です



※写真のケーキは4号(12.0cm)です

生クリームケーキ
Crème fraîche

こだわりの素材を使った生クリームと甘酸っぱい苺の定番ケーキです。職人が一つ一つ丁寧に仕上げています。



①	4号（12cm）	4,600円 [税抜4,260円]
②	5号（15cm）	5,600円 [税抜5,186円]
③	6号（18cm）	6,200円 [税抜5,741円]
④	7号（20.5cm）	7,000円 [税抜6,482円]
⑤	8号（24cm）	8,800円 [税抜8,149円]
⑥	9号（27cm）	11,200円 [税抜10,371円]
⑦	10号（30cm）	15,600円 [税抜14,445円]

チョコ生クリームケーキ
Crème fraîche au chocolat

くらたで人気のチョコ生クリームです。中にバナナをサンドして風味豊かに仕上げました。



⑧	4号（12cm）	4,800円 [税抜4,445円]
⑨	5号（15cm）	5,800円 [税抜5,371円]
⑩	6号（18cm）	6,600円 [税抜6,112円]
⑪	7号（20.5cm）	7,500円 [税抜6,945円]



5号（15.0cm）



洋酒使用

5号（15.0cm）



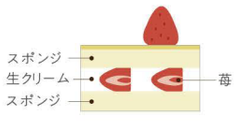
23.5cm×11.0cm

数量限定

フォンテンブロー
Fontainebleau

キャラメリゼの香ばしさが、フレッシュで甘酸っぱい苺と生クリームを引き立て、豊かなハーモニーが口いっぱいに広がります。

⑬ 7,800円 [税抜7,223円]

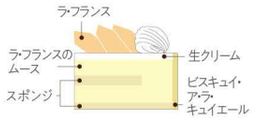


数量限定

完熟ラ・フランス
La France

契約農家で栽培された完熟ラ・フランスをたっぷりのせ、ふわふわのスポンジと爽やかな甘さのラ・フランスのムースをサンドしました。

⑭ 5,500円 [税抜5,093円]

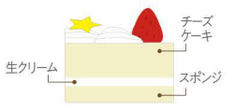


復活 数量限定

チーズケーキ
Gâteau au fromage

しっとりとした口あたりとチーズの豊かな香りが魅力のスフレタイプのチーズケーキです。ふんわりと焼き上げたスフレと濃厚なチーズの味わいをお楽しみください。

⑮ 5,300円 [税抜4,908円]



洋酒使用

4号（12.0cm）



5号（15.0cm）



5号（15.0cm）

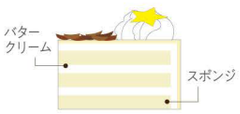


数量限定

バタークリームケーキ
Crème au beurre

ふっくらと焼き上げたスポンジと、あっさりしつつもコクがあるバタークリームの絶妙なハーモニーが人気の秘密です。

⑯ 5,300円 [税抜4,908円]

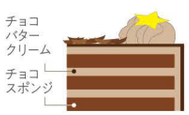


数量限定

チョコレートケーキ
Crème au beurre de chocolat

チョコスポンジにチョコバタークリームをサンドし、全体をロどけのよいスイートチョコレートでコーティングしました。

⑰ 5,300円 [税抜4,908円]

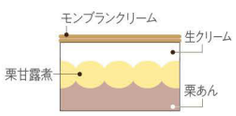


新作 数量限定

聖菓
Gâteau de Noël

くらたこだわりの白あんとフランス産マロンペーストを合わせた栗あんに、栗の甘露煮、生クリーム、モンブランクリームを重ねました。ラム酒が効いた栗づくしのモンブランです。

⑱ 5,500円 [税抜5,093円]



※都合により、デザインが変更になる場合がございますのでご了承ください。